

**JEAN MOULIN**

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2026-16	lun. 13 avr.	Potage de haricots verts	P	T			T	T					T	T	P		
		Bâtonnet croustillant blé et carotte	T	P				T	P	T				T			
		Pilons de poulet label rouge		P		T	T						T	T			
		Courgettes sauce tomate (castelnaud)		P		T	T						T	T			
		Pommes Paillason	T	T					T					T			
		Fromage blanc BIO local	P														
		Saint Paulin	P														
		FRUIT BIO															
	mar. 14 avr.	Lentilles BIO en salade					T	T							P	P	
		Salade mexicaine BIO					T	T							P	P	
		Pavé fromager	P	P				T	P								
		Chou fleur à la béchamel	P	P	T	T	T						T	T	T	T	
	jeu. 16 avr.	Pâtes et râpé	P	P			T	T	T								
		Petit suisse BIO aromatisé	P														
		Vache Picon	P														
		CRÈME AU CHOCOLAT	P					P									
		SALADE DE PÂTES		P					P						P		
		Salade de pois chiches BIO					T	T						T	P	P	
		Quiche aux petits légumes PP	P	P	T	T	T		P					P			
	2026-16	Sauté de Boeuf au jus	T	P		T	T		T				T	T			
		BROCOLIS BRAISÉS		P			T	T					T	T			
		Haricots rouges BIO à la tomate		P			T	T					T	T			
		FROMAGE BLANC BIO	P														
Fromage Les Fripons		P															
Compote pomme vanille du chef																	

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

**JEAN MOULIN**

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2026-16	ven. 17 avr.	CHOU BLANC VINAIGRETTE	T	T		T	T	T	T	T	T		T	P	P		
		Salade verte (castelnau)				T	T						T	P	P		
		FILET DE COLIN SAUCE ARMORICAINE	P	P		T	T		P	P	P	T	P				
		Sauce à la mexicaine BIO (haricots rouges, poivrons, maïs)		P		T	T					T	T				
		Petits Pois au Jus	T	P		T	T	T				T	T			P	
		TORTIS	P	P		T	T	T									
		BÛCHE DU PILAT	P														
		Petit suisse BIO aromatisé	P														
	Cake au daim du chef	P	P	T	T	T	P									T	

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service